

Polpette de veau au gorgonzola, sauce tomate et basilic, ricotta, zestes de citron, tuile de Parmesan |

Recette pour 12 Tapas

Description

Boulettes de veau moelleuses au fromage servies dans une sauce tomate.

L'astuce du chef

Si vous préférez un goût moins intense vous pouvez remplacer le gorgonzola par du fromage mascarpone ou bien de la Ricotta.

Ingrédients

Boulettes

- 450 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage gorgonzola
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

Sauce Tomate

- 400 Ml Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 100 Gr Oignon rouge
- 150 Gr Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Branche(s) Basilic

Tuile de Parmesan

- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé

Finitions

- 8 Brin(s) Ciboulette
- 12 Cuil. à thé Ricotta
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez l'oignon, l'échalote et l'ail. Hachez l'ail. Videz le poivron et le taller en brunoise (petits cubes).

Ciselez finement l'échalote et l'oignon rouge.

Taillez en petits dés le fromage gorgonzola.

Ciselez finement la ciboulette au moment du montage.

Effeuillez le basilic et le ciseler grossièrement, zestes le citron.

Boulettes

Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la boulette.

Réalisez une farce homogène et faites-en des boulettes (24) de 25 grammes.

Colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes au four.

Sauce Tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 1 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées. Lissez la sauce à l'aide d'une mixette à main.

Tuile de Parmesan et Montage finitions

Tuile Parmesan

Sur une plaque allant au four et recouverte de papier parchemin, déposez 12 cercles de Parmesan râpé.

Enfournez 5 minutes, une fois fondu et légèrement doré, sortez du four et laissez refroidir.

Montage

Dans une vaisselle chaude, déposez deux belles boulettes, nappez-les abondamment de sauce tomate. Posez une petite quenelle de ricotta. Déposez pour finir une tuile de parmesan, de la ciboulette fraîchement ciselée et les zestes de citron.

Bon appétit!